

横手食大 開校

食のおけいこ

バルパサ教室

私たち大人の食育

家族の食事、わたしの食事の、学びの時間

どんな教室？

大人の食育教室(お食事付き・2時間×6回)

- ・子どもに与えている食事が正しいか心配な方。
- ・親として、正しい知識をもって食育をしたい方。
- ・カラダの内側からキレイになりたい方。
- ・一人で学ぶとなると続かない方。

そんな女性におすすめな講習内容です。大人の女性を対象に、講師の先生をお招きして全6回の食育教室を開催します。

スケジュール

10/17

火曜日

美活をはじめよう

知っているようで知らない栄養と体のバランスの話

12/12

火曜日

買い物上手になろう

食品表示、本当はどうやってみる？
加工現場のリアルな話と添加物の見極めについて

2/20

火曜日

やりくり上手になろう

暮らしと経済の豆知識、食品安全と法律、
景気のこと

日程

10月～3月 月1回 全6回

時間

昼の部12:30～14:30
夜の部18:30～20:30

場所

バル・パサポルテ

定員

昼・夜とも限定10名様まで

受講料

21,000円(食事代込み)

女性
限定

※お申込みは全6回で1セットとなります。

※昼の部・夜の部のどちらに出席するかは、都度指定が可能です。

※毎回テーマに沿った食事を皆で取り、その後レッスンを受けます。

11/21

火曜日

もてなし上手になろう

行事と食の関りや、おいしさを感じる条件を知ろう

1/16

火曜日

生き方上手になろう

食マーケットに関わる知識、小売と流通について

3/20

火曜日

秋田県を楽しもう

自分の暮らす地域をあらためて学んでみよう

講師

たなかのりこ先生

フードコーディネーター1級(日本フードコーディネーター協会)

食育コーディネーター(日本食環境コーディネーター協会認定)

ローフードマイスター1級(日本ローフードコミュニティ協会認定)

日本酒ナビゲーター(日本酒サービス研究会)

焼酎ナビゲーター(日本酒サービス研究会)

プロフィール

横手市生まれ、横手市在住。2008年会社勤務を辞め、個人事務所を立ち上げてフリーに、2013年食関連のコンサルティング事業と、フードビジネスで活躍できる人材育成を事業とし、株式会社ワンダーマートを設立。フードビジネスコンサルタントとして地域の食材を様々な角度からコーディネート。商品開発や販売促進のコンサルティングの他、食に関する講演、セミナーを行う。現在は、カンボジア(フノンベン)に新拠点を設定し、日本の地域食材を海外展開しやすい環境を作るため準備中。

お問い合わせ
お申し込みは

Bar・PaSaPorte ☎0182-35-5539 須藤まで

欧風創作料理 バル・パサポルテ

横手市福気大堤字田久保下204-1 営/11:00～15:00/17:30～21:30